

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Le Casine Montepulciano D'Abruzzo 2017
Vinícola	Castellani
Safra	2017
País	Itália
Região	Montepulciano D'Abruzzo DOC
Tipo	tinto
Castas	100% Montepulciano
Teor Alcoólico	13%
Maturação	breve passagem por barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Na sequência do nosso Especial de Aniversário, selecionamos um exemplar de ótima relação preço vs qualidade proveniente de Abruzzo, uma das regiões italianas que vem conquistando cada vez mais os enófilos brasileiros.

Localizada no setor sudeste da Itália central, Abruzzo é berço de ótimos vinhos, sendo que o mais famoso deles é um tinto, cuja uva é homônima de sua denominação, a Montepulciano D'Abruzzo DOC. Atenção para uma informação que muitas vezes leva os enófilos iniciantes à dúvida: O Montepulciano D'Abruzzo é elaborado com a casta Montepulciano; já o Vino Nobile di Montepulciano é uma D.O.C.G. toscana, localizada na cidade de Montepulciano (bem próxima à famigerada Montalcino) e, neste vinho, a uva utilizada é a Prugnolo Gentile, nome do clone local da Sangiovese.

O Le Casine Montepulciano D'Abruzzo é elaborado pela Castellani, um grupo vitivinícola com diversas cantinas principalmente na Toscana, com mais de 100 anos de tradição. Sua história remonta ao ano de 1903, quando Alfredo Castellani, um experiente viticultor, decide deixar de vender suas uvas e elaborar seu próprio vinho. Atualmente a empresa é gerida por Piergiorgio Castellani, que segue a filosofia passada de geração para geração: "a qualidade do vinho começa no vinhedo".

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, especiarias doces, chocolate ao leite, caramelo, tabaco e bombom de licor



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bom corpo, com taninos finos e maduros acompanhados de uma acidez macia e bem dosada

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

talharim ao sugo, bife à parmegiana, pizza marguerita, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



CULINÁRIA